I grappoli sono di mediocre grandezza e piramidati. I granelli sono rotondi e neri; aspersi di una leggerissima patina biancastra opaca in forma di rugiada facile a togliersi; non sono molto avvicinati o ristretti fra loro; contengono un sugo dolce che lascia in bocca un sapore ed un odore piacevole; la loro buccia è piuttosto duretta e contiene molta parte colorante.

Quest' uva più che per uso di mangiare è riserbata a farne come si è detto il vino *Aleatico* o *Leatico*. A tale effetto si appassisce essa giustamente lasciandola esposta all' aria, sopra stuoje o cannicci per quindici, venti, o trenta giorni a seconda del suo maggiore o minor grado di maturazione e delle circostanze della stagione. Giunta al punto necessario si spicciola, si ammosta e con essa pure si ammostano altre qualità di uve, principalmente quella detta *Colore* che dà molto corpo e molta tinta al vino, il *Canajolo*, un poco di *Moscadello* e meglio di *Salàmanna*, tutte appassite e mescolate in proporzioni diverse a seconda del gusto di chi presiede a questa fabbricazione. Fatta sviluppare la fermentazione delle uve, in un tino proporzionato, per dodici o quindici giorni, o meglio finchè il vino sia fatto ed abbia perso il sapore di mosto, si procede alla svinatura. Il liquore che se ne ricava si mette in barili o in fiaschi secondo la quantità, da dove si travasa dopo circa venti giorni o un mese, per separarlo dal deposito che potrebbe aver fatto, e si conserva in fiaschi, nel collo dei quali si mette dell' olio. In tale stato l' Aleatico è da beversi, e ciò deve farsi subito e di seguito non potendosi serbare al di là di due anni al più.

Il vino aleatico è rosso nero molto colorito; il suo sapore è dolce e lascia in bocca un profumo di viole mammole o di rose. Per altro è molto grave allo stomaco, nè tutti possono facilmente digerirlo, risvegliando per di più in altri un senso d' oppressione alla testa.

VITIS VINIFERA varietas

Aleatico di Firenze

Giovanni Gerì dis. *Giuseppe Rea inc.*

R. M. S.